

tortas

útilísima paso a paso

Excmo. / Puerto Rico / Venezuela / Costa Rica
México / USA

El libro de

- ◆ **Bodas**
- ◆ **Comunión**
- ◆ **Cumpleaños**
- ▶ **Aniversario**



tortas

utilísima paso a paso

Nº 31 - SEGUNDA EPOCA

Fascículo didáctico coleccionable

Directora:

María Angela Allara de Sandler

Producción fotográfica:

Luciana Bertolesi/Natalia Bertolesi

Fotografía: Fernando Giampieri

Diseño y diagramación:

Leticia Estevez

Dibujos: Mercedes Cullen

Edición: Sandler Publicidad S.A.
Piedras 1080 - C1070AAV Capital

Fotocromos: MasterPress S.A.
Montevideo 744 - Capital
Tel.: 4816-9933 - Fax: 4816-9577

Distribuidor en Capital:

Rubbo S.A.
Río Cuarto 2628 Capital
Tel.: 4303-6283/6285

Distribuidor en Interior: D.I.S.A.
Pte. Luis Saénz Peña 1832/6
C1135ABN - Capital - Tel.: 4305-3160

Impresa en Julio de 2005
en Argentina por: MasterGráfica
San Blas 4839 - Buenos Aires

Autor y propietario:
Héctor Ernesto Sandler

Las aportaciones están sujetas a la autoría del Sr. Héctor Ernesto Sandler, quedando reubicadas en esa creación única y autónoma, sin que sea posible atribuir separadamente a cualquiera de los aportadores un derecho sobre el conjunto total de la obra: "Tortas, utilísima paso a paso". La reproducción total o parcial de esta obra, incluida la portada y su título por cualquier medio, y todo uso de ella no autorizado, constituye una transgresión a las normas de la Ley Nacional Nº 11.723, con sus responsabilidades penales. Queda hecho el depósito que marca la ley. También se encuentra protegida por el Convenio de Berna y la Convención Universal de Ginebra de 1952.

ISBN Obra completa: 987-96953-9-9

ISBN: 987-1143-98-2 / Fascículo Nº 31.

Piedras 1080 - 2º Piso - C1070AAV - Capital
Teléfonos: 4361-6696 / 4361-6915

www.utilisima.com.ar

PRINTED IN ARGENTINA

Sandler, Héctor Ernesto
Tortas: Utilísima paso a paso. - 1º ed.
Buenos Aires: Sandler Publicidad, 2005.
v. 31, 36 p.; 28 x 20cm.

ISBN 987-1143-98-2

1. Tortas-Enseñanza. I. Título
CDD 641.865 3

SUMARIO



- 3 ALDEA DE COMUNIÓN
ANALÍA ZECCA
- 6 HADA BLANCA
MARIELA OJEDA
- 8 CABALLITOS MECEDORES
ROMINA MARTÍNEZ
- 12 SORPRESA, SORPRESA!!
MARIELA OJEDA
- 15 DULCES CASCADAS
ANALÍA ZECCA
- 18 LA CAJA DE HERRAMIENTAS
GABRIEL CASTILLO
- 23 PRINCESA ENCANTADA
ANALÍA ZECCA
- 26 SACRAMENTO DE COMUNIÓN
ROMINA MARTÍNEZ
- 30 MOLDES
- 32 ROBOTS
ROMINA MARTÍNEZ





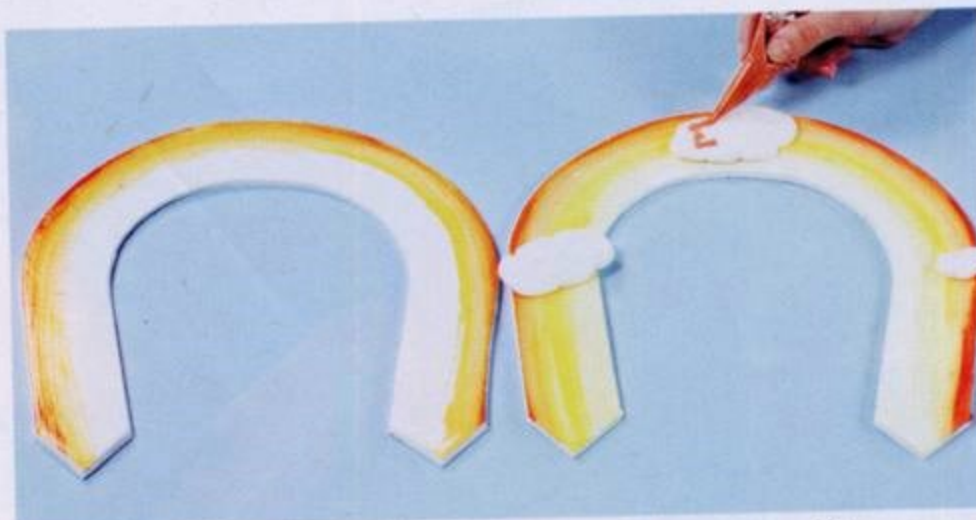
Ingredientes

- ♦ 500gr pastillaje
- ♦ 100gr pasta de goma
- ♦ 3kg fondant extendido
- ♦ 1 torta redonda (30cm de diámetro)
- ♦ 1 torta redonda (18cm de diámetro)
- ♦ 3 alfajores de diferentes tamaños
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ glasé real de 2 claras

Materiales

- ♦ cúter
- ♦ estecas
- ♦ bolillos
- ♦ pinceles
- ♦ cortante mediano de nomeolvides
- ♦ cortante de ventana pequeña
- ♦ colorantes en polvo
- ♦ polvo de nácar
- ♦ bandeja redonda (36cm de diámetro)
- ♦ manga y boquilla redonda lisa
- ♦ cartuchos de papel

ALDEA DE



1- ARCO IRIS

Estirar pastillaje blanco a 5mm de espesor y cortar el arco iris según el molde. Dejar secar por lo menos 12 horas de cada lado.

Pintar en forma esfumada con colorantes vegetales blanco, amarillo y naranja diluidos en agua y pincel. Modelar óvalos de pasta de goma blanca y marcar los bordes con esteca para imitar nubes. Adherirlas con glasé sobre el arco iris y, sobre una de ellas, delinear el nombre del homenajeado con glasé marrón en cartucho.



2- NOMEOLVIDES

Estirar pasta de goma blanca delgada y cortar flores con cortante de nomeolvides mediano. Afinar los bordes y acocar el centro. Dejar secar bien y pintar el centro con colorante en polvo amarillo. Realizar 35 unidades y reservar.

3- CASITAS

Modelar cada casita a partir de un prisma macizo de fondant extendido amarillo. Cortar la parte superior con ayuda de un cuchillo desde el centro en forma diagonal hacia abajo a la derecha y luego hacia la izquierda para dar forma de techo a dos aguas. Adherir con clara las puertas y ventanas cortadas con cortantes en pasta naranja y marcar con esteca cada una. Adherir un pequeño cilindro naranja debajo de las ventanas y texturar con esteca.



ANALIA ZECCA

tortas decoradas

COMUNION



4

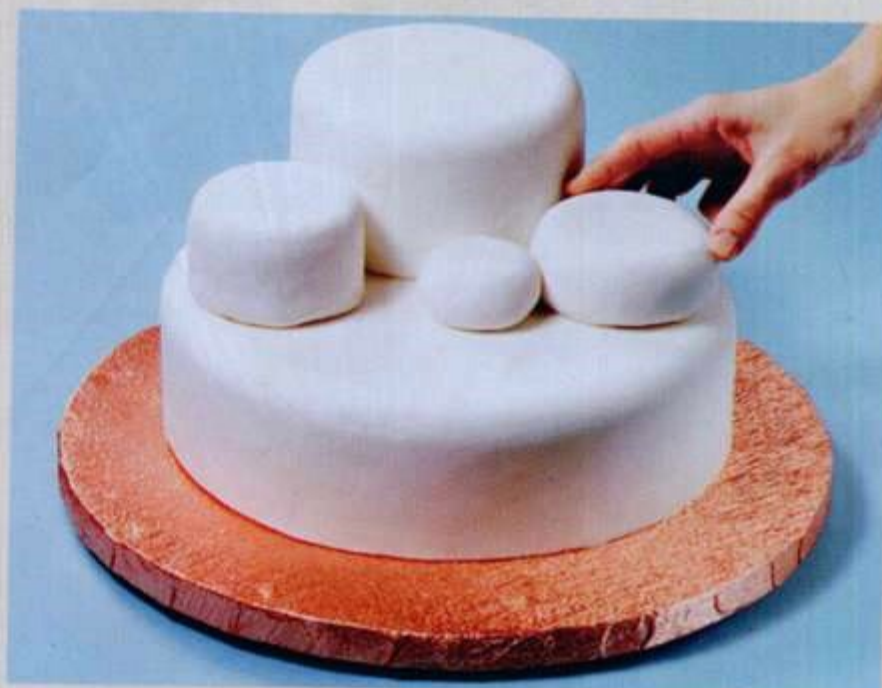
Estirar fondant extendido naranja a 5mm de espesor y cortar un rectángulo para obtener el techo. Pegarlo con clara sobre la casita presionando ligeramente para que adquiriera la forma. Dejar secar y matizar la pieza con polvo de nácar. Realizar otras casitas repitiendo el mismo procedimiento pero, partiendo de prismas más altos o más bajos.



5

Repetir el procedimiento para realizar el cuerpo central de la capilla. Modelar el campanario con un cilindro macizo de fondant amarillo y adherir puerta y ventanas, marcar con esteca. Adherir como cúpula, un cono de pasta color naranja y sobre el extremo superior colocar dos cilindros cruzados como cruz. Pintar toda la pieza con polvo de nácar.

Armado de la torta



Preparar 2 tortas redondas de 30cm y de 18cm de diámetro respectivamente. Forrarlas con fondant extendido blanco y ubicar la torta pequeña sobre la grande desplazada hacia atrás. Colocarlas sobre una bandeja redonda forrada con papel dorado. Forrar también con la misma pasta 3 alfajores de diferentes tamaños y ubicarlos sobre la superficie de la torta grande para luego poder dar altura a algunas casitas.



Realizar una guarda de copos grandes con glasé amarillo en manga con boquilla redonda lisa sobre la unión de la torta con la bandeja, para simular la forma de las nubes.

Ubicar la capilla sobre la superficie de la torta superior y distribuir las casitas sobre los alfajores y el resto de la torta para imitar una aldea. Decorar con las flores nomeolvides y pegarlas con glasé verde en cartucho.



HADA BLANCA



Ingredientes

- ♦ glasé real de 1 clara
- ♦ 1 torta redonda (20cm de diámetro)
- ♦ 1 torta redonda (32cm de diámetro)
- ♦ 2,500 kg de fondant extendido
- ♦ colorantes vegetales

Materiales

- ♦ telgopor
- ♦ acetato o celofán
- ♦ alfileres o cinta adhesiva
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ 1 bandeja redonda (38cm de diámetro)
- ♦ pinceles
- ♦ cortantes de estrellas de tres tamaños
- ♦ givré plateado
- ♦ manga y boquilla N° 40
- ♦ 1,50m de tul blanco
- ♦ 50cm de cinta bebé de raso gris
- ♦ 15 velas plateadas
- ♦ pie de torta de vidrio o acrílico



1- HADA

Colocar el diseño del hada sobre un bloque de telgopor y cubrir con papel celofán o acetato. Sujetar el conjunto con alfileres o cinta adhesiva. Colocar en cartucho glasé real blanco y delinear la silueta. Dejar orear, volver a delinear las zonas de las alas y de la falda. Esfumar el glasé con un pincel humedecido en agua. Dejar secar bien. Matizar con colorante en polvo celeste y despegar la silueta del papel con cuidado en el momento de utilizar.



2- ARMADO DE LA TORTA

Preparar dos tortas redondas de 32cm y de 20cm de diámetro respectivamente. Forrarlas con fondant extendido celeste y colocarlas sobre bandejas redondas forradas con la misma pasta. Marcar los laterales de las tortas con cortantes de estrellas de varios tamaños y lograr una estela de estrellas de mayor a menor.



3

Pintar con colorante celeste más oscuro que la torta los bordes internos de cada estrella. Esfumar hacia el centro con el pincel humedecido en agua y givré plateado. Dejar secar. Colocar glasé celeste claro en cartucho y delinear los contornos de cada estrella. Dejar secar y pincelar con colorante plateado diluido en agua. Pintar líneas cruzadas entre sí con colorante celeste y pincel fino, formando un haz de luz entre las estrellas.

4

Realizar una guarda de punto cordón con glasé celeste un tono más oscuro que la torta, en manga con boquilla N° 40, entre la unión de la torta con la bandeja.

5

Colocar una cinta torzada de tul blanco como terminación en la unión de cada torta con su bandeja. Sobre la superficie de la torta grande, pegar con glasé el hada y sostener por detrás hasta que el glasé se seque. Disponer la torta más pequeña sobre un pie, detrás de la torta grande y colocar 15 velas plateadas.

tortas decoradas





ROMINA MARTINEZ

Ingredientes

(Para 6 mini tortas)

- ♦ 350g de pastillaje
- ♦ 1 torta rectangular (30cm por 20cm)
- ♦ 800g de pasta de goma
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ glasé real de 1 clara
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 750g de pasta de miel

Materiales

- ♦ cúter
- ♦ molde cilíndrico
- ♦ cortante de corazón pequeño
- ♦ pinceles
- ♦ bolillos
- ♦ estecas
- ♦ pasteles a la tiza
- ♦ 6 bandejas rectangulares (12cm por 10cm)
- ♦ cartuchos de papel

CABALLITOS MECEDORES





1- MECEDOR

Estirar pastillaje rosa a 3mm de espesor y cortar la pieza rectangular central del pie mecedor, según el molde proporcionado. Dejar secar sobre un molde cilíndrico para que adquiriera la forma curva, durante 24 horas. Modelar un cilindro para cada lado largo y dejar secar sobre el molde guía, siguiendo la forma indicada. Cortar 2 corazones para cada cilindro lateral en pastillaje blanco, pintar lunares con colorante rosa y pincel, y pegarlos con clara sobre los lados largos de la pieza central. Reservar.



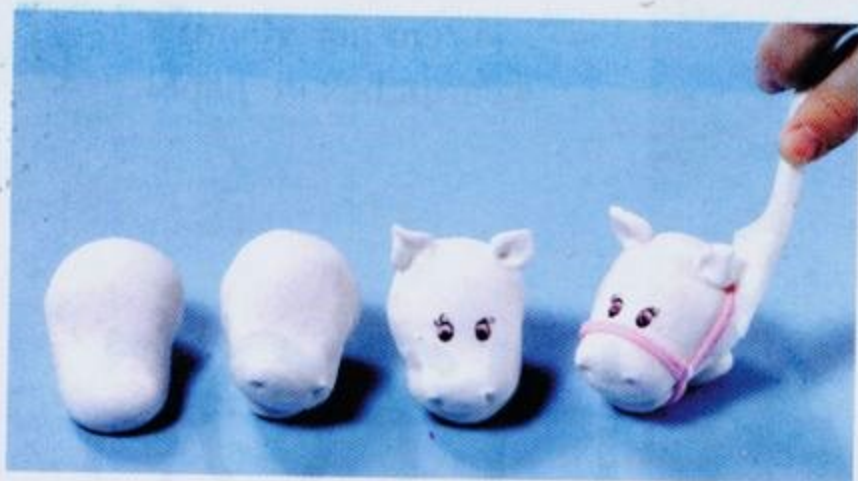
2- MOÑOS

Realizar dos moños en pasta de goma rosa, uno grande y otro pequeño. Para lograrlo modelar un cilindro, afinar el centro y aplanar ligeramente. Marcar con esteca, el nudo en la zona central y los pliegues de los lazos a los lados del mismo.



3- CABALLITO

Modelar las patas del caballo a partir de 4 conos de pasta de goma blanca y marcar las articulaciones con esteca formando pequeños pliegues. Formar el cuerpo a partir de una esfera blanca grande y afinar un extremo dándole forma de pera. Pegarlo sobre las patas con clara. Hacer la cola con cilindros muy delgados de pasta amarilla afinados en uno de los extremos. Adherir los extremos opuestos al cuerpo, dándoles movimiento.



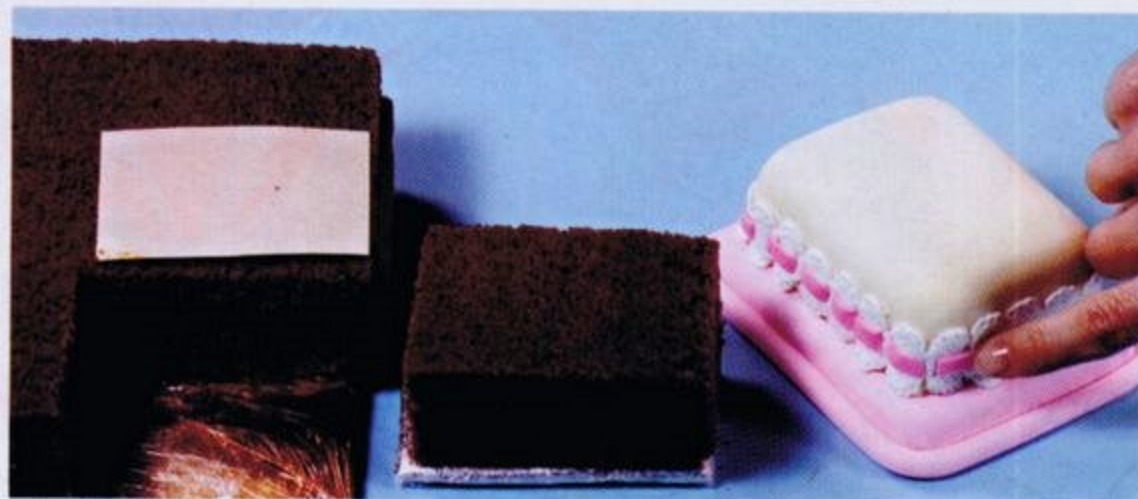
4- CABEZA

Formar la cabeza con una esfera de pasta de goma blanca, afinar el centro para separar la frente del hocico. Hundir los orificios nasales con un bolillo, abrir la boca con esteca y agregar dos conitos sobre la cabeza para imitar las orejas, presionar con un bolillo para darles forma. Pintar los ojos y las pestañas con colorantes y pincel fino. Rodear el hocico con cordones delgados de pasta rosa para simular los frenos y colocar pequeñas esferas de color blanco en el cruce de los mismos. Marcar con esteca.

5

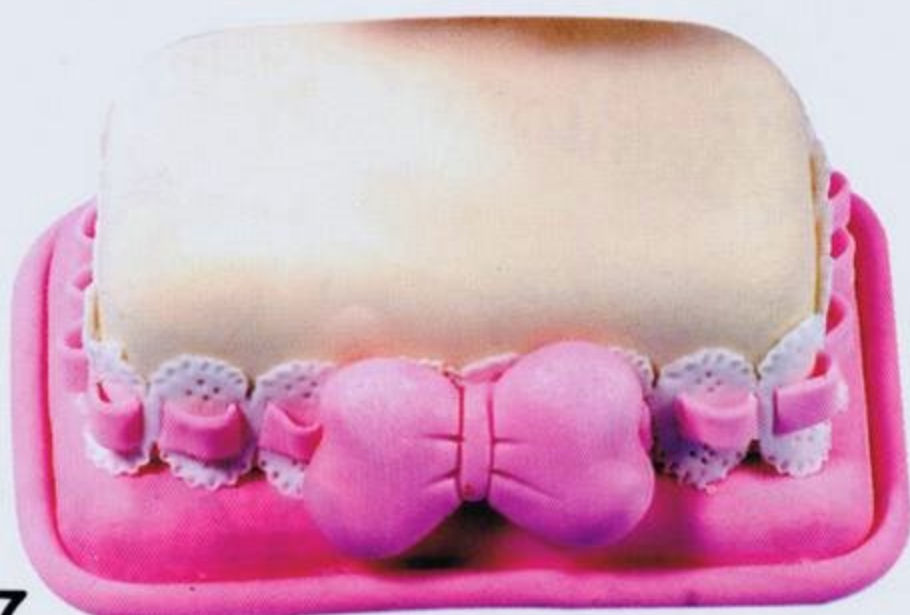
Ubicar la cabeza sobre el cuerpo con ayuda de un palillo. Cubrir el cuello y la frente con cilindros delgados de pasta de goma amarilla, para simular las crines. Darle movimiento a los extremos. Pegar el caballo con glase, sobre el pie mecedor y dejar secar bien. Decorar la cola con el moño pequeño reservado. Matizar toda la pieza con pasteles a la tiza en tonos pastel.





6- ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta rectangular de 30cm por 20cm y cortar 6 mini tortas rectangulares de 9cm por 6cm. Forrar cada una con pasta de miel color natural y ubicarlas sobre bandejas rectangulares forradas con pasta rosa. Adherir con clara una tira de pasta de goma blanca cortada según el molde sobre los laterales en la unión de la torta con la bandeja. Marcar los bordes con esteca para simular broderie y colocar rectángulos de pasta rosa uno a continuación del otro para imitar un pasacintas.



7

Adherir el moño grande reservado en la unión de los extremos de la tira que se colocó sobre el lateral de la mini torta. Ubicar el caballito mecedor sobre la superficie de la mini torta y pegarlo con glase para fijarlo.

tortas decoradas



TECNICA

PUNTOS Y BOQUILLAS



1 - BOQUILLAS DE HOJAS

Se presentan en diferentes tamaños. Pueden reemplazarse por un cartucho cortado en forma de V.



2 - BOQUILLA DE CESTERÍA

Se presentan en diferentes tamaños. El trazo que realizan es una cinta ancha rayada.



3 - BOQUILLA DE VOLADOS

Se presentan en diferentes tamaños para volados angostos o anchos.





SORPRESA, SORPRESA

Ingredientes

- ♦ 1 torta redonda (20cm de diámetro)
- ♦ 1 torta cuadrada (30cm de lado)
- ♦ 2,5kg de fondant extendido
- ♦ 500gr de pastillaje
- ♦ glasé real de 1 clara
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 300gr de pasta de goma
- ♦ 200gr de confites de colores

Materiales

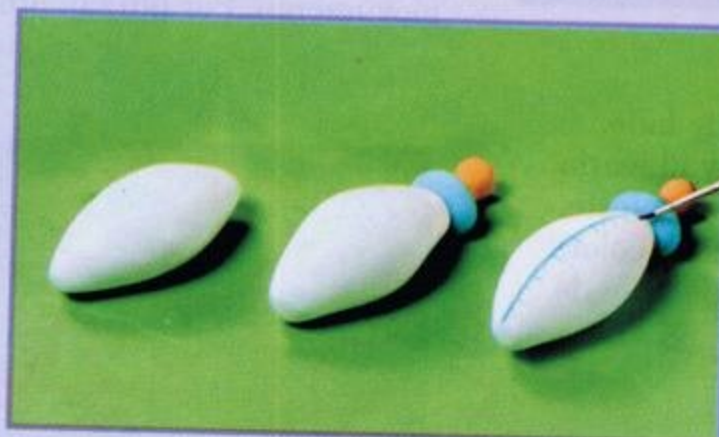
- ♦ 1/2 pliego de papel de seda blanco
- ♦ 1 bandeja cuadrada (40cm de lado)
- ♦ colorantes en polvo
- ♦ pinceles
- ♦ 2,5m de cinta tornasolada N° 3
- ♦ 2,5m de cinta de organza celeste N° 2
- ♦ bolillos
- ♦ goma eva celeste



1- CAJA

Preparar una torta redonda de 20cm de diámetro y calar el centro dejando un borde superior de 2cm de ancho. Forrarla con fondant extendido celeste, rodear el borde inferior con una cinta tornasolada y con un cilindro de la misma pasta. Matizar toda la superficie de la pieza con colorante en polvo al tono. Cortar un círculo de 20cm de diámetro en pastillaje celeste para lograr la tapa, colocar en el contorno un cilindro de la misma pasta y matizar con colorante en polvo celeste. Decorar la parte superior con un moño de cinta tornasolada y otro de cinta celeste.

Accesorios



MAMADERA

Formar la mamádera a partir de un cilindro de pasta de goma blanca. Afinar un extremo y adherir allí, con clara, una esfera celeste aplanada para simular la tapa. Hacer la tetina con pasta color piel modelada en forma de pera y pegarla sobre la tapa. Dejar secar y pintar la barra de medidas con colorante celeste y pincel fino.



NUBE

Modelar la nube a partir de un óvalo de pasta de goma blanca. Afinar los bordes hacia adentro para darle forma de nube y aplanar la pieza. Dejar secar bien. Delinear la leyenda "MI BAUTISMO" sobre la nube con glasé celeste en cartucho.

RESA!!



2- BEBÉ

Realizar la cabeza a partir de una esfera de pasta de goma color piel y hundir el centro para separar la frente de las mejillas. Ahuecar los ojos con un bolillo y rellenar con pasta blanca y negra. Agregar un óvalo color piel como nariz y dos esferas a los lados de la cabeza como orejas.



3

Pintar las cejas, las pestañas y matizar las mejillas con colorantes y pincel. Formar el cabello con pequeños cilindros de pasta marrón afinados en ambos extremos, pegarlos con clara sobre la cabeza. Pegar con clara sobre la boca un círculo con un aro en color celeste para imitar un chupete.



5- ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta cuadrada de 30cm de lado, forrarla con fondant extendido celeste y ubicarla sobre una bandeja forrada con goma eva celeste. Colocar un cilindro de fondant, del mismo color, en la unión entre ambas. Marcar la superficie de la torta con un bolillo para texturarla.

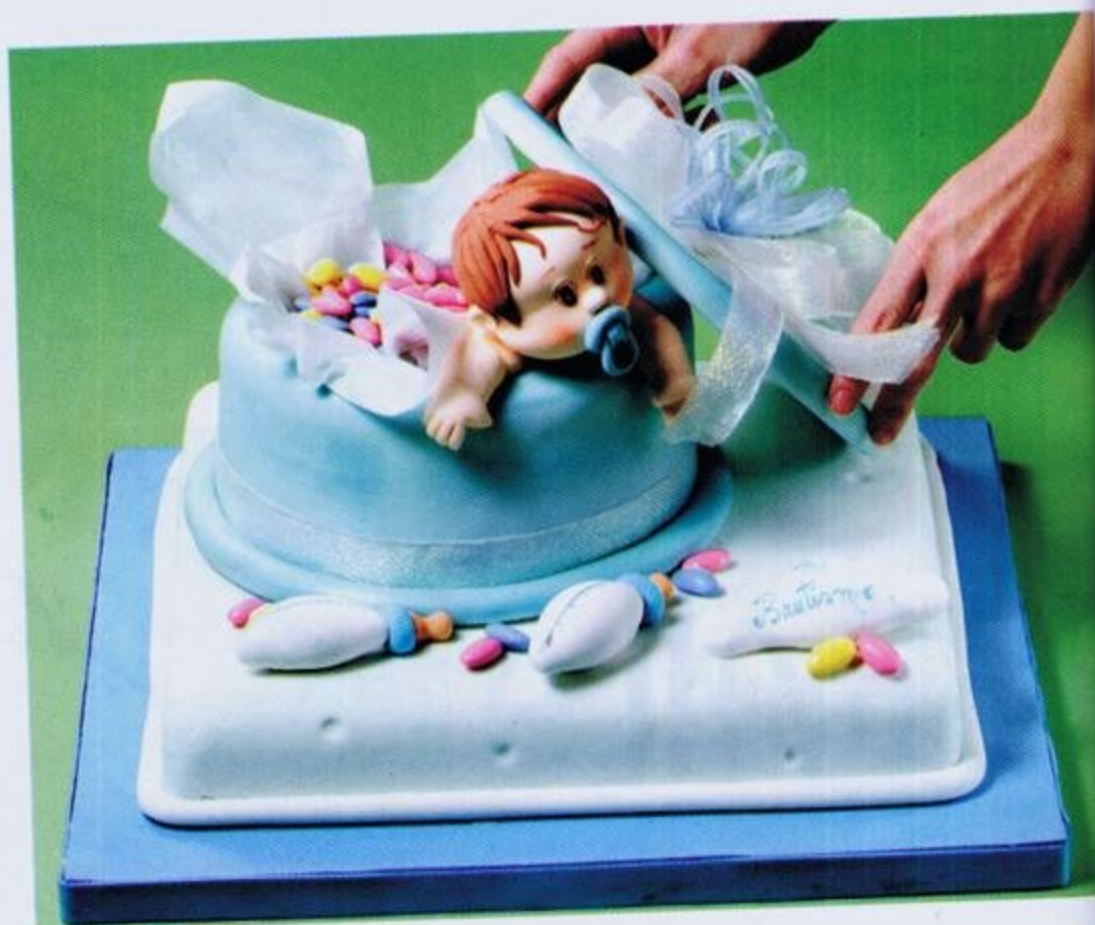
4

Modelar el cuerpo del bebé con un cono de pasta de goma color piel. Formar los brazos a partir de 2 cilindros de la misma pasta, aplanar un extremo y afinar el codo y la muñeca. Realizar cortes con tijera de punta fina para separar los dedos de las manos. Atravesar el torso con un palito de brochete y adherir los brazos a los lados con movimiento. Por último, ubicar la cabeza sobre la brochete.



6

Colocar la torta caja sobre el centro de la torta cuadrada, disponer en el hueco un papel de seda arrugado y el bebé saliendo de la caja. Rellenar con confites de colores pasteles. Apoyar la tapa en un costado de la caja y distribuir las mamaderas y el cartel.





DULCES CASCADAS

Ingredientes

- ♦ 1 torta redonda (18cm de diámetro)
- ♦ 1 torta redonda (24cm de diámetro)
- ♦ 1 torta redonda (30cm de diámetro)
- ♦ 3 kg de fondant extendido
- ♦ 300 gr de pasta de goma
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ glasé real de 2 claras

Materiales

- ♦ cartuchos de papel
- ♦ manga y boquilla lisa
- ♦ cortantes de margarita grande y mediano, redondo liso
- ♦ bolillos
- ♦ papel aluminio
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ pistilos amarillos
- ♦ pinceles
- ♦ polvo de nácar
- ♦ marcador de nervaduras
- ♦ bandeja redonda (35cm de diámetro)
- ♦ bandeja redonda (28cm de diámetro)
- ♦ pie separador
- ♦ 1m de cinta de organza celeste N° 2

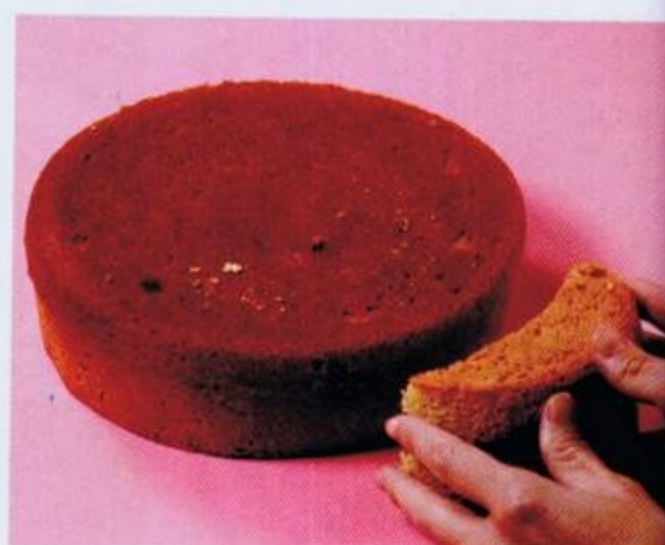


ANALÍA ZECCA



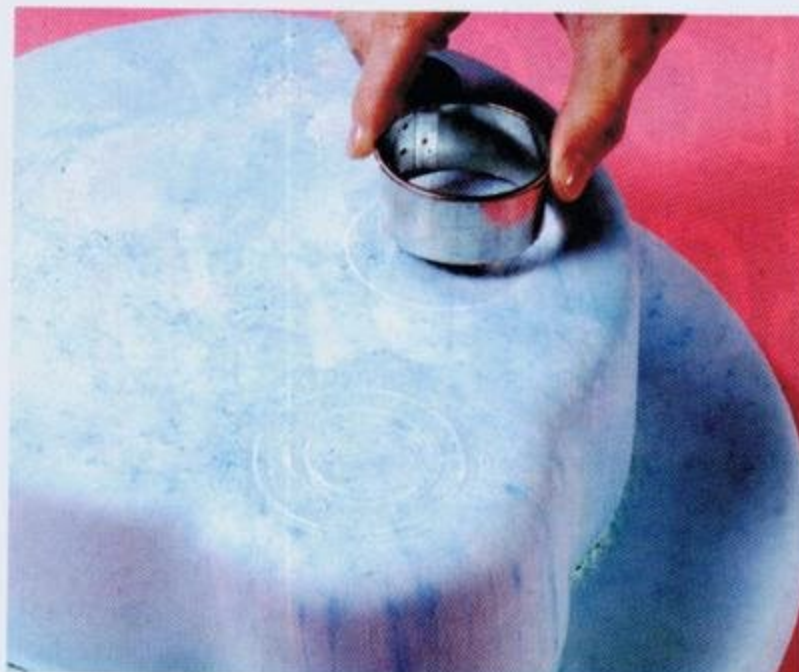
1- CASCADA

Estirar pasta de goma blanca a 3mm de espesor y cortar la cascada según el molde. Dejar secar para darle forma sobre el borde y lateral de un molde redondo. Pintar la superficie con colorantes celeste y blanco, de arriba hacia abajo para simular una caída de agua. Dejar secar y reservar.



2- ARMADO DE LA TORTA

Preparar 3 tortas redondas de 30cm, 24cm y 18cm de diámetro. Cortar la pequeña en dos partes con ayuda del molde de media luna proporcionado y pegarla con dulce de leche sobre el lateral de cada una de las otras tortas, para simular la base de la cascada.



4

Diluir colorante blanco en un poco de agua, embeber cortantes redondos de diferentes tamaños y apoyarlos, de a uno, sobre la superficie de la torta y la bandeja para lograr círculos concéntricos, que imitarán las ondas que se forman en el agua cuando llueve.

5

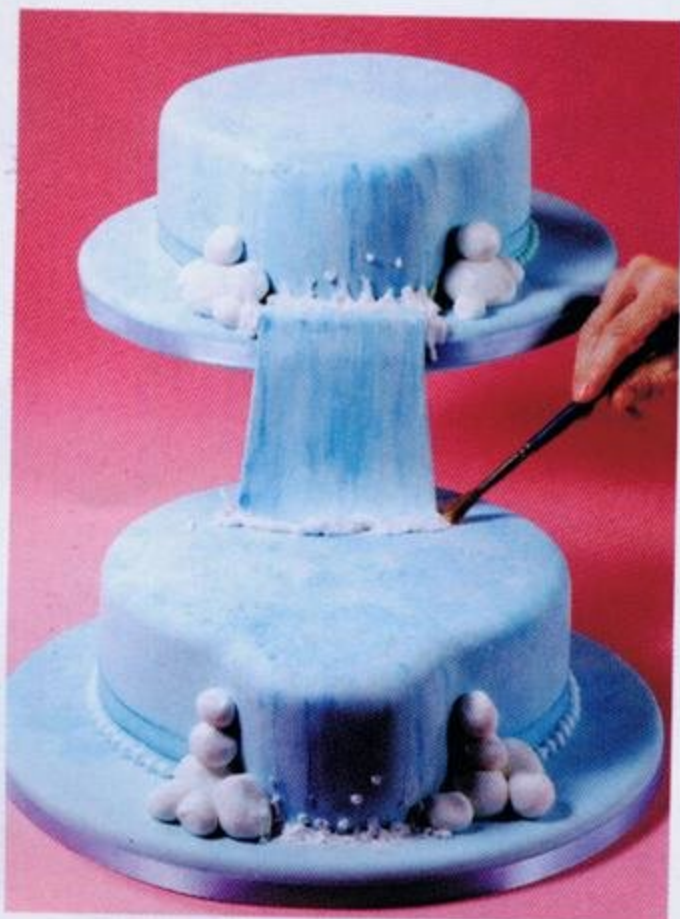
Rodear el lateral de cada torta con una cinta de organza celeste dejando libre la cascada. Hacer una guarda de punto cordón con glasé blanco en manga con boquilla lisa en las uniones de las tortas con las bandejas.





3

Forrar las tortas con fondant extendido celeste y ubicar cada una sobre una bandeja redonda forrada con la misma pasta. Pintarlas con colorante celeste y blanco y pincel duro, golpeando la superficie y formando motas irregulares. En la zona de la cascada, mezclar ligeramente los colores y pintar de arriba hacia abajo para imitar la caída del agua.



6

Colocar la torta pequeña detrás de la grande sobre un pie separador y pegar con glasé la cascada de agua reservada de manera que se unan las dos tortas. Cubrir las uniones con glasé blanco en cartucho y pincelar el mismo deslizando el glasé para imitar la espuma de la caída de agua.

Flores acuáticas



FLORES

Estirar pasta de goma blanca y cortar 2 flores grandes y 1 mediana con cortantes de margarita. Afinar los bordes y abolillar cada pétalo. Modelar un aro de cualquier pasta, forrarlo con papel aluminio y dejar secar sobre él, la flor para darle movimiento a los pétalos. Formar el centro con una esfera de pasta amarilla, hacer cortes con tijera sobre la superficie e insertar 10 pistilos amarillos alrededor. Dejar secar. Pegar el centro completo dentro de la flor y matizar con polvo de nácar y colorante en polvo dorado. Realizar 2 unidades.



HOJAS

Estirar pasta de goma verde y cortar hojas según el molde proporcionado. Presionar cada una sobre un marcador de nervaduras y afinar los bordes con un bolillo. Dejar secar y matizar con colorantes verde y dorado en polvo. Realizar 6 unidades.



7

Colocar esferas irregulares de diferentes tamaños sobre el borde del ancho de cada cascada, simulando piedras y pincelar con polvo de nácar.

Adherir con glasé 3 hojas sobre la superficie de cada torta y sobre ellas pegar una flor.

Si se desea, debajo de las hojas de la torta superior, se pueden colocar los dijes con las cintas.

tortas decoradas





LA CAJA

GABRIEL CASTILLO



DE HERRAMIENTAS

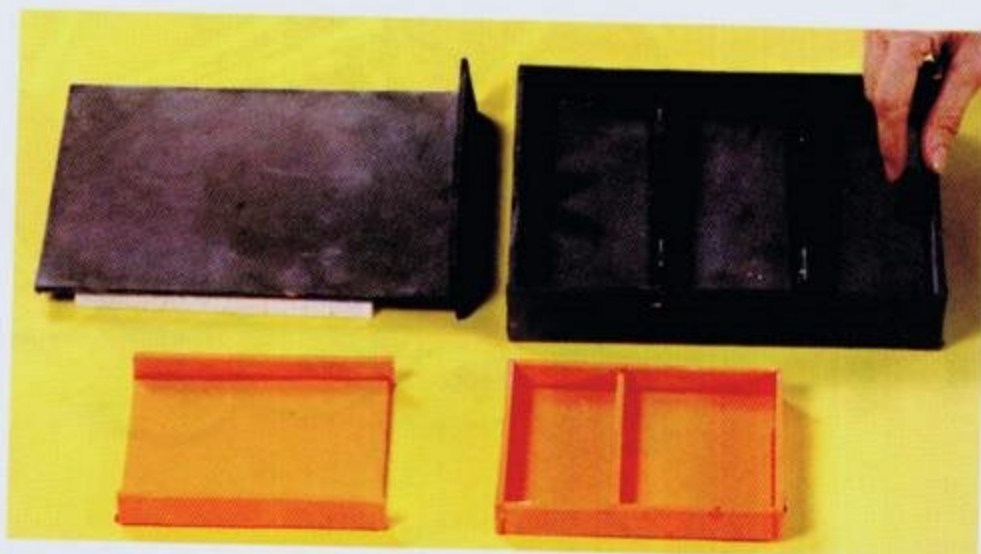
Ingredientes

- ◆ 500gr de pastillaje
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ glasé real de 1 clara
- ◆ 2kg de fondant extendido
- ◆ 1 torta rectangular (25cm por 35cm)
- ◆ 1 torta rectangular (30cm por 40cm)
- ◆ 500gr de pasta de goma
- ◆ 1 clara de huevo

Materiales

- ◆ estecas
- ◆ cúter
- ◆ pinceles
- ◆ telgopor
- ◆ cartuchos de papel
- ◆ papel film
- ◆ cuchillo serrucho
- ◆ cortante redondo N° 4 y N° 1 y hexagonal pequeños
- ◆ boquilla redonda lisa grande
- ◆ bandeja rectangular (45cm por 35cm)

LA CAJA DE HERRAM



1- BANDEJA CENTRAL Y LATERALES

Bandeja central: Estirar pastillaje negro a 3mm de espesor y cortar las piezas según los moldes. Dejar secar 12 horas de cada lado. Ubicar la base sobre un bloque de telgopor un poco más pequeño que la misma y de 1cm de espesor. Pegar con glasé al tono en cartucho: el frente, el fondo, los laterales y los separadores sobre la base, por sus bordes. Agregar la pieza del pie de apoyo sobre cada lateral corto. Dejar secar y reservar.

Bandejas laterales: Repetir el procedimiento explicado anteriormente pero con pastillaje color naranja y cortar además las piezas móviles indicadas en los moldes. Reservar.



3

Preparar una torta rectangular de 25cm por 35cm y cortar 2 rectángulos según el molde proporcionado. Superponer una sobre otra, ubicar el molde guía sobre la parte superior y cortar desde allí hasta el borde inferior en forma diagonal en los 4 laterales. Calar las molduras utilizando el molde correspondiente. Forrar con fondant extendido azul, invertir la posición de la torta y volver a forrar.



4

Colocar la bandeja central sobre la torta caja y con glasé negro en cartucho pegar las tapas sobre los laterales cortos. Sostener cada una con un bloque de telgopor hasta que seque completamente. Adherir con clara un cilindro delgado de pasta de goma negra sobre los bordes de las tapas y de la bandeja central.

ENTAS



2

Utilizar un bloque de telgopor de 10cm por 15cm por 3cm como molde para hacer cada una de las tapas de la caja. Redondear los ángulos superiores con un cúter y cubrir con papel film. Forrarlo con pastillaje negro y cortar el excedente. Dejar secar durante 24 horas. Desmoldar y cubrir el pastillaje negro con fondant extendido azul. Cortar el excedente de pasta y dejar secar.

Realizar 2 unidades.



5

Adherir con glasé al tono en cartucho las bandejas laterales sobre las tapas y el pie de apoyo. Pegar cada pieza móvil desde la bandeja lateral naranja, en forma inclinada hasta la bandeja central. Dejar secar. Agregar dos rectángulos de pasta de goma negra marcados con esteca sobre el frente de la caja para imitar las presillas y otros dos más pequeños sobre las tapas.

tortas decoradas

ACCESORIOS



Formar cada clavo con un cilindro bien delgado de pastillaje negro de 4cm de largo. Afinar un extremo y en el opuesto, adherir con clara un círculo de la misma pasta, cortado con una boquilla redonda. Pintar con colorante plateado.

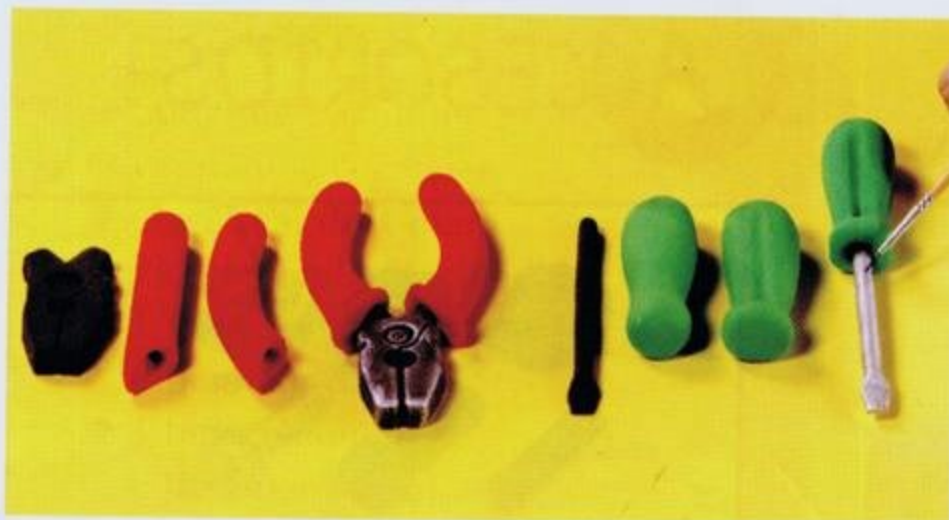
Estirar pastillaje negro a 1cm de espesor y cortar las tuercas con un cortante hexagonal pequeño. Calar el centro con una boquilla redonda y pintar de plateado. Para los tornillos, modelar un cilindro, cortar tramos de 3cm de largo y marcar la rosca con esteca. Pegar en un extremo un hexágono pequeño como cabeza y pintar con colorante plateado.

Estirar pastillaje negro bien delgado y cortar piezas con cortante redondo y calar el centro para obtener las arandelas. Matizar con plateado y reservar.

Cables



Formar un cilindro largo y parejo de pasta de goma violeta, ahuecar los extremos con una esteca. Colocar allí dos cilindros más delgados de diferentes colores para imitar las partes internas del cable. Pintar los extremos con colorante plateado. Dejar secar enrollado sobre sí mismo en forma irregular.



6- PINZA Y DESTORNILLADOR

Estirar pasta de goma negra a 1cm de espesor y cortar la pinza según el molde, marcar con esteca y dejar secar. Formar el mango con un cilindro de pasta roja, cortar en el centro y ahuecar con esteca. Dejar secar en forma curva. Pegarlo con glasé a la pinza y cubrir la unión con un cilindro de pasta al tono.

Realizar el destornillador a partir de un cilindro de pasta de goma negra, aplanar un extremo y cortar la punta con esteca. Dejar secar. Hacer el mango con un cilindro verde afinado en un extremo. Marcar los laterales con líneas de esteca e insertar el cilindro negro sobre el extremo delgado del mango.



7- MARTILLO Y CINTA AISLADORA

Hacer el mango del martillo con un cilindro de pastillaje beige de 15cm de largo y marcar líneas con esteca para imitar las vetas de la madera. Formar un cilindro de pasta de goma negra, aplanar un extremo con un palote y cortar en forma recta con esteca. Aplanar los laterales, calar el centro e insertar allí el mango ya seco.

Realizar la cinta aisladora dejando secar alrededor de un cortante redondo una tira de pastillaje beige de 1cm de ancho. Estirar pasta de goma roja bien delgada, cortar una tira de 1cm de ancho y 20cm de largo y enrollarla alrededor del cilindro beige. Dejar el extremo suelto y darle movimiento.



8- LLAVES Y SIERRA

Estirar pastillaje negro a 7mm de espesor y cortar las piezas de las llaves según los moldes proporcionados. Redondear los ángulos y marcar con esteca. Dejar secar y matizar con colorante plateado.

Formar la sierra a partir de una cinta de pastillaje negro de 5mm de ancho. Cortar con un cuchillo de sierrita uno de los lados largos para marcar los dientes y dejar secar. Formar un cilindro delgado negro y dejar secar sobre el molde guía para que adquiriera la forma del mango.

Hacer un corte en cada extremo e introducir allí los extremos de la sierra. Pintar con colorante plateado.

9- ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta rectangular de 30cm por 40cm, colocarla sobre una bandeja rectangular y forrar el conjunto con fondant extendido beige. Marcar la superficie con esteca para imitar listones de madera y en cada arista de la torta marcar una puntera. Texturar para simular las vetas de la madera, dejar orear y pintar con colorante marrón diluido en agua y pincel. Con el mango del pincel marcar los tarugos y colorear. Colocar un cable grueso de pasta de goma azul (ver accesorios) en la unión de la torta con la bandeja y anudar los extremos sobre un lateral. Pegar con glasé la caja sobre la superficie de la torta y distribuir las herramientas y los accesorios.





PRINCESA
ENCANTADA

Ingredientes

- ♦ 1 torta en molde de pollera
- ♦ 1 torta redonda (22cm de diámetro)
- ♦ 1 torta rectangular (26cm por 36cm)
- ♦ 2,5kg de fondant extendido
- ♦ glasé real de 2 claras
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ colorantes vegetales

Materiales

- ♦ 24 flores nomeolvides violetas
- ♦ muñeca articulada
- ♦ manga y boquilla N° 401, lisa pequeña
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ papel aluminio
- ♦ palote de amasar
- ♦ alambre de aluminio plateado
- ♦ bandeja rectangular (40cm por 30cm)
- ♦ goma eva violeta
- ♦ tul blanco
- ♦ polvo de nácar
- ♦ pinceles

ANALÍA ZECCA



1- PRINCESA

Formar la falda de la princesa a partir de una torta hecha en molde de pollera y otra redonda de 22cm de diámetro. Pegar una sobre otra con dulce de leche y torneear los laterales formando ondas que luego serán los pliegues del vestido. Untar toda la superficie con dulce de leche.



2

Ubicar la torta sobre un cartón forrado con papel aluminio y forrarla con fondant extendido color lila fuerte. Realizar un hueco profundo en la parte superior e introducir allí una muñeca articulada, previamente envueltas en papel aluminio. Cubrir el torso con un rectángulo de pasta lila cortado según el molde proporcionado.



5

Adherir con clara una cinta de 1cm de ancho de fondant extendido lila alrededor del cuello de la princesa para simular una chalina.

Delinear una flor de puntos de glasé lila en cartucho sobre el cuello como decoración, pegar algunas flores en uno de los lados de la falda a la altura de la cadera y realizar una pulsera de copitos de glasé lila alrededor de una muñeca.



3

Colocar glasé lila oscuro en manga con boquilla de volado N° 401 y realizar volados en forma de ondas sobre la parte inferior de la falda coincidiendo con los pliegues de la torta. Una vez hecho todo el contorno, repetir este paso sobre la primera vuelta de volados para obtener ondas dobles.



6- ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta rectangular de 26cm por 36cm y forrarla con fondant extendido blanco.

Ubicarla sobre una bandeja rectangular forrada con goma eva violeta.

Colocar la princesa sobre la superficie de la torta y realizar una guarda de unión entre la misma y la torta con punto irregular de glasé lila en manga con boquilla lisa.



4

Mientras el glasé está aún fresco adherir nomeolvides violetas en las uniones de los volados.

Colocar glasé lila en cartucho y delinear arabescos sobre la falda, la cintura y el top del vestido.

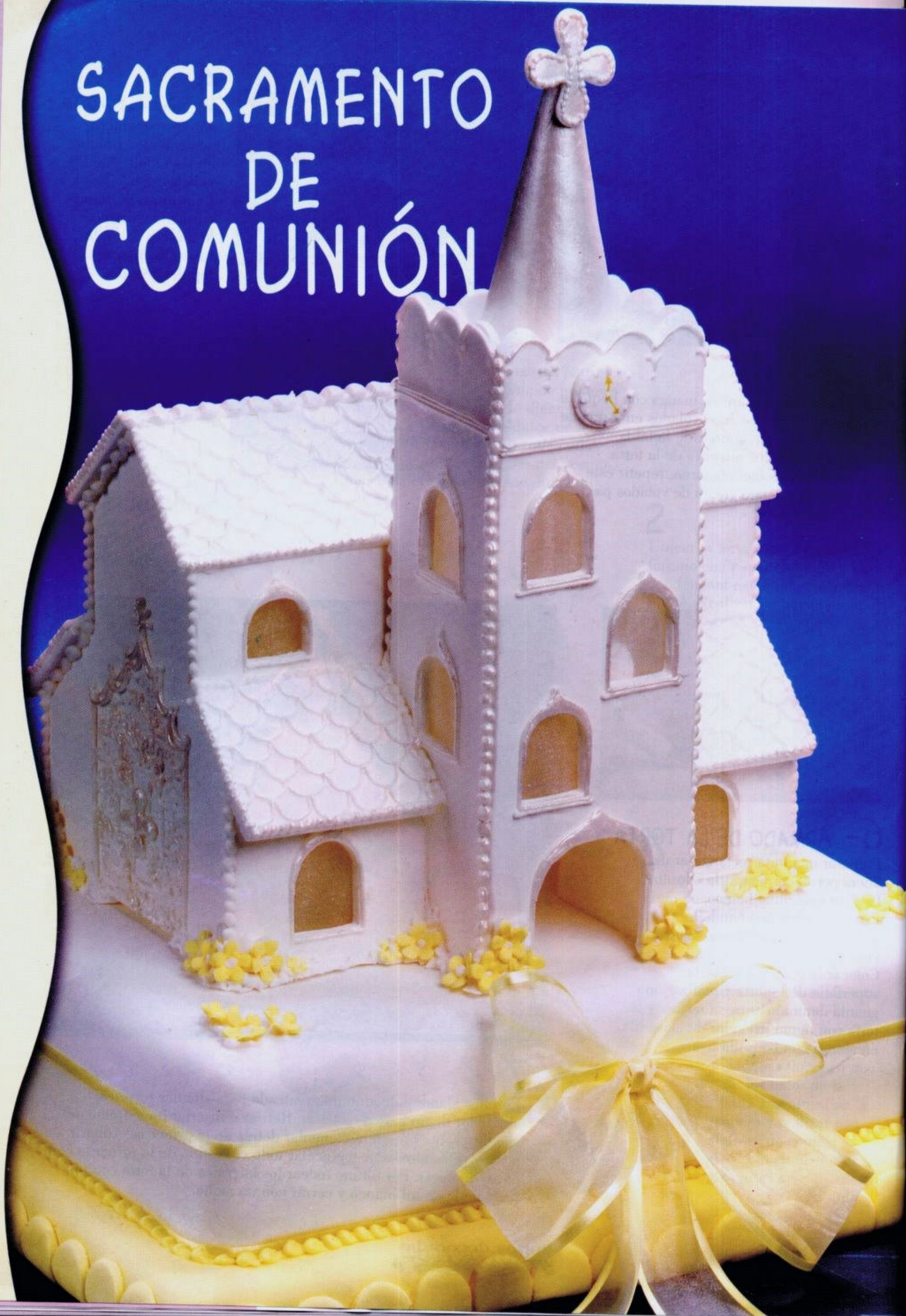


7

Enrollar alambre de aluminio plateado para simular resortes, alrededor de un palo de amasar. Retirar e insertar un extremo del alambre sobre la torta rectangular detrás de la princesa. Adherir nomeolvides alrededor y pincelar todo el vestido de la princesa con polvo de nácar. Por último rodear los laterales de la torta con un rectángulo de tul blanco y cerrar con un moño.



SACRAMENTO DE COMUNIÓN

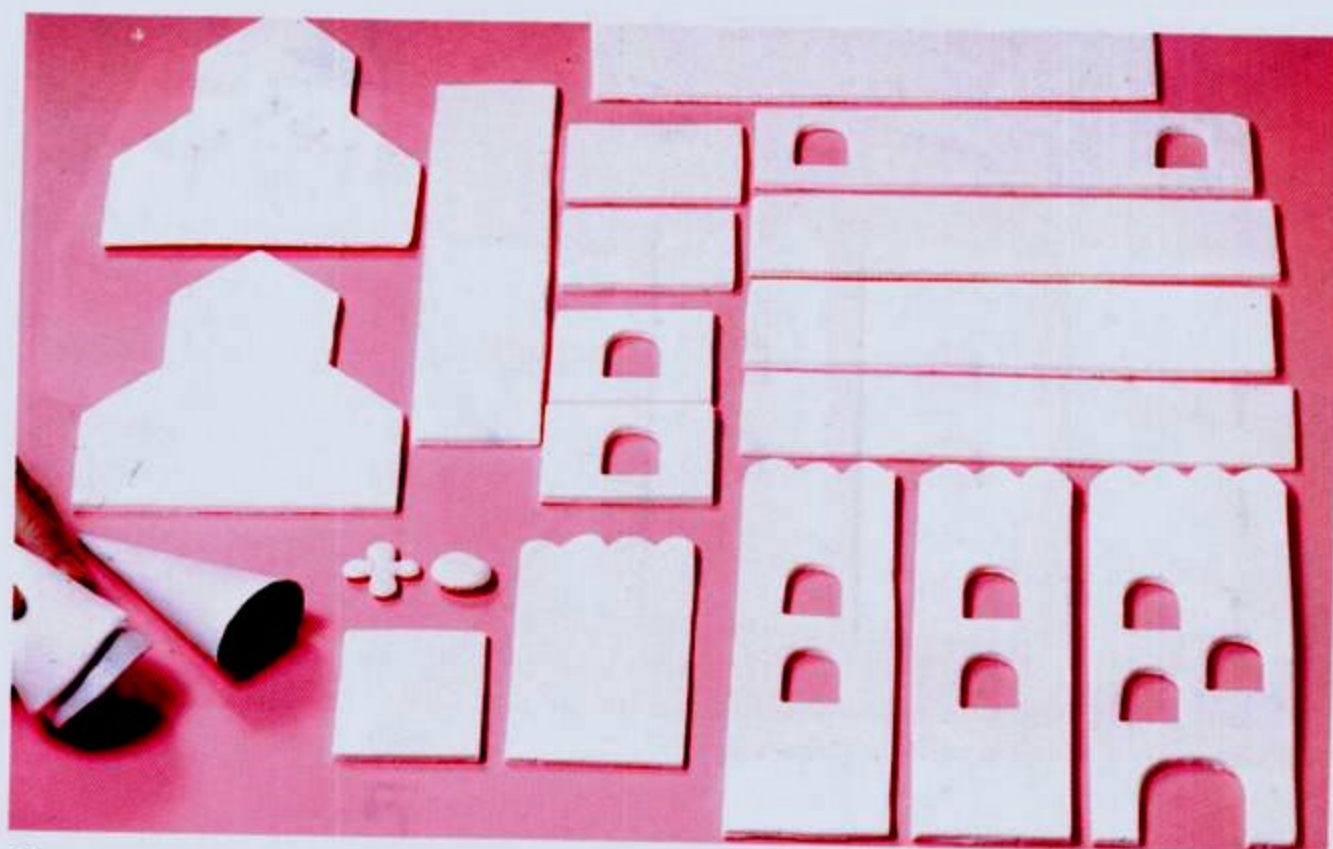


Ingredientes

- ♦ 1 torta rectangular (20cm por 30cm)
- ♦ 1,5kg de fondant extendido
- ♦ 1kg de pastillaje
- ♦ glasé real de 2 claras
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ colorantes vegetales

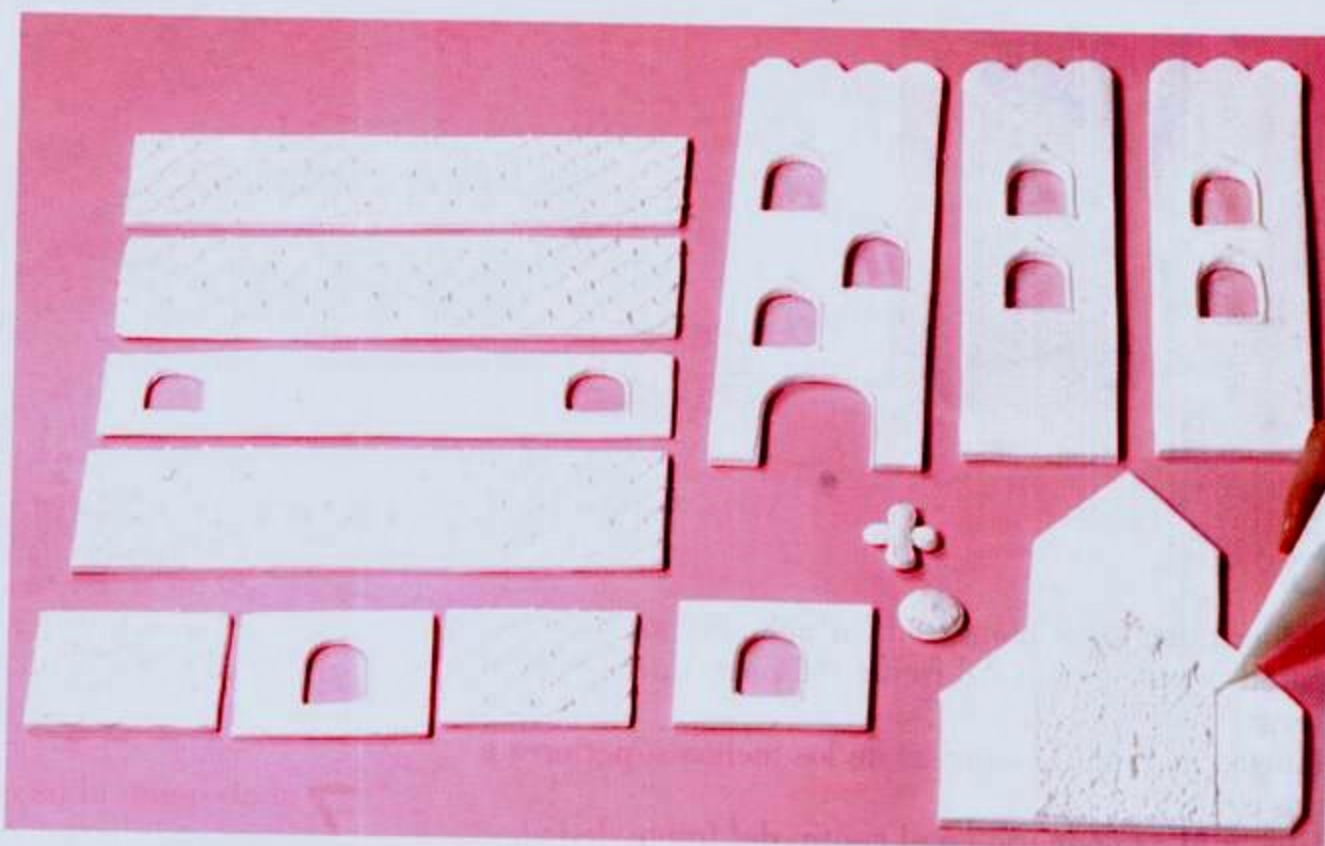
Materiales

- ♦ cúter
- ♦ acetato
- ♦ cinta adhesiva
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ pinceles
- ♦ polvo de nácar
- ♦ bandeja rectangular (24cm por 34cm)
- ♦ flores nomeolvides amarillas
- ♦ 3m de cinta N° 3 de organza amarilla



1- ESTRUCTURA

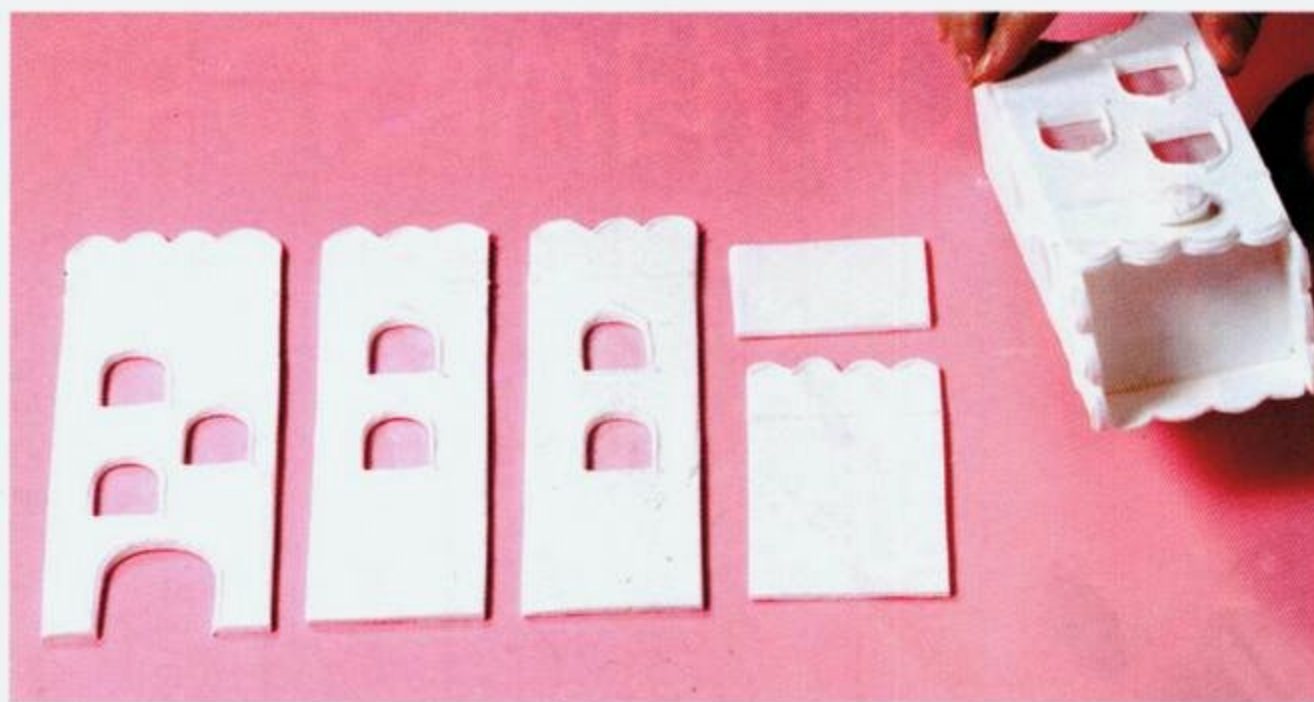
Estirar pastillaje blanco a 3mm de espesor y cortar las paredes del cuerpo central, de las galerías, de los techos, del campanario y el reloj con un cortante redondo N° 2. Formar la cruz con dos cilindros superpuestos y dejar secar todas las piezas por lo menos 12 horas de cada lado. Trasladar el diseño de los vitreaux sobre las paredes laterales de la iglesia con ayuda de un papel carbónico. Cortar el molde de la cúpula del campanario en acetato, adherir los bordes con cinta adhesiva formando un cono y colocar encima la misma pieza cortada en pastillaje blanco para que adquiriera la forma. Dejar secar bien.



2

Tomar las piezas que poseen puertas y ventanas y adherir con glasé tul blanco del lado del revés. Realizar una línea de glasé blanco en cartucho contorneando los calados y alisar con un pincel humedecido en agua. Con el mismo glasé en cartucho formar hileras de ondas en todas las piezas que corresponden a los techos para simular tejas. Delinear también el diseño de las paredes laterales dibujadas con carbónico y contornear la cruz y el reloj.





3- CAMPANARIO

Decorar la pared del frente y las laterales del campanario con dos líneas paralelas de glasé blanco en cartucho. Realizar lo mismo sobre la ventana superior de cada pieza. Hacer hileras de ondas siguiendo la forma del borde superior de estas paredes. Pegar con glasé por sus bordes las paredes laterales sobre el fondo más corto, en el centro adherir la base de la cúpula y cerrar con la pared del frente. Agregar el reloj.

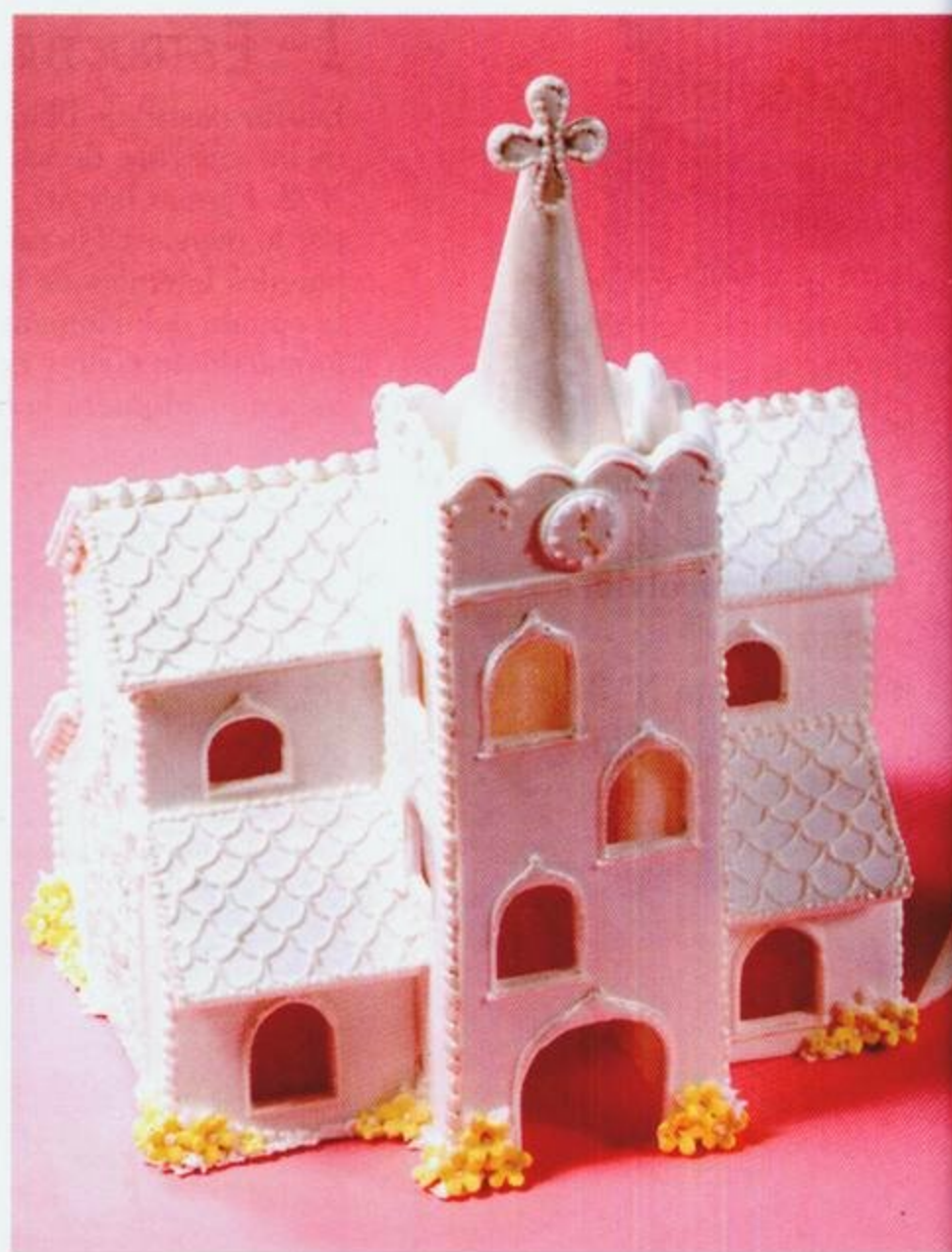


6

Adherir con glasé blanco en cartucho por sus bordes, la pared del fondo y la del frente del piso superior y dejar secar.

Luego, pegar las dos piezas de los techos superiores a dos aguas.

Ubicar el campanario en el centro del frente de la iglesia.



7

Colocar la cruz en el extremo superior de la cúpula del campanario pegando con glasé. Decorar las uniones de los techos y de las paredes con punto cordón de glasé blanco en cartucho. Dejar secar y matizar toda la construcción con polvo de nácar.

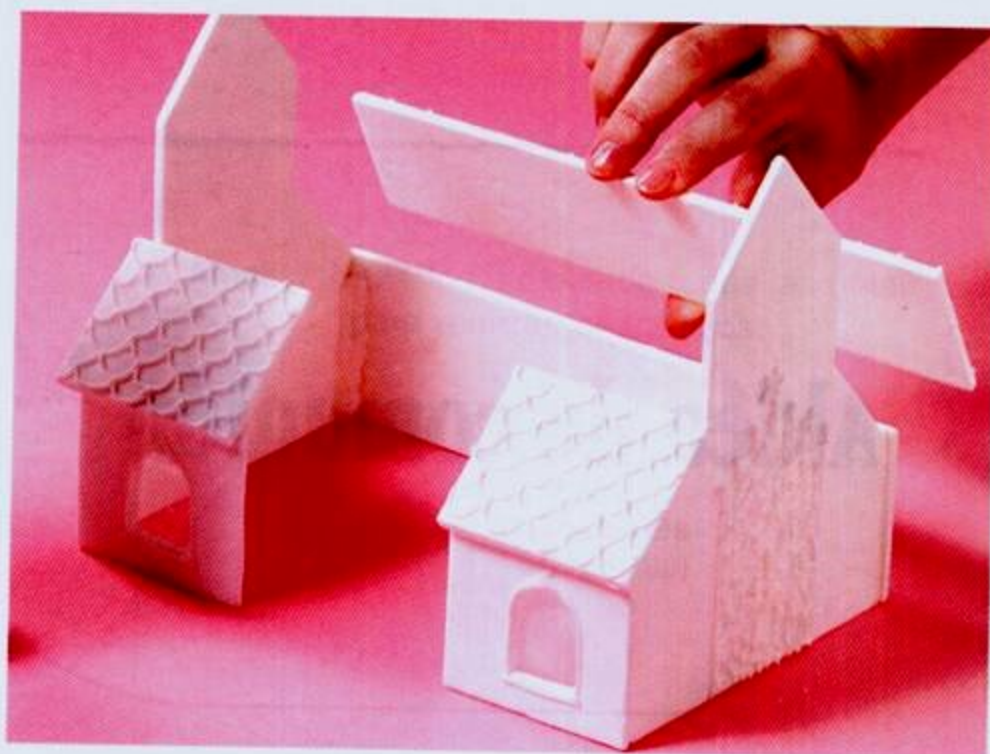
Adherir nomeolvides amarillas en algunos sectores de las paredes de la iglesia utilizando glasé blanco.





4

Adherir la cúpula sobre la base interna del campanario.



5

Para armar la planta inferior de la iglesia unir por sus bordes con glase blanco en cartucho las paredes del frente y parte posterior con las laterales. Agregar los dos techos cortos en el frente y el largo en el fondo. Dejar secar.



8- ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta rectangular de 20cm por 30cm, forrarla con fondant extendido blanco y ubicarla sobre una bandeja forrada con fondant amarillo. Adherir con clara sobre los bordes de ésta última, piezas de la misma pasta cortadas con cortante de ventana como decoración. Colocar una cinta de organza amarilla alrededor de los laterales de la torta y unir con un moño. Hacer una guarda de punto cordón de glase amarillo en cartucho cortado grueso en la unión de la torta con la bandeja.

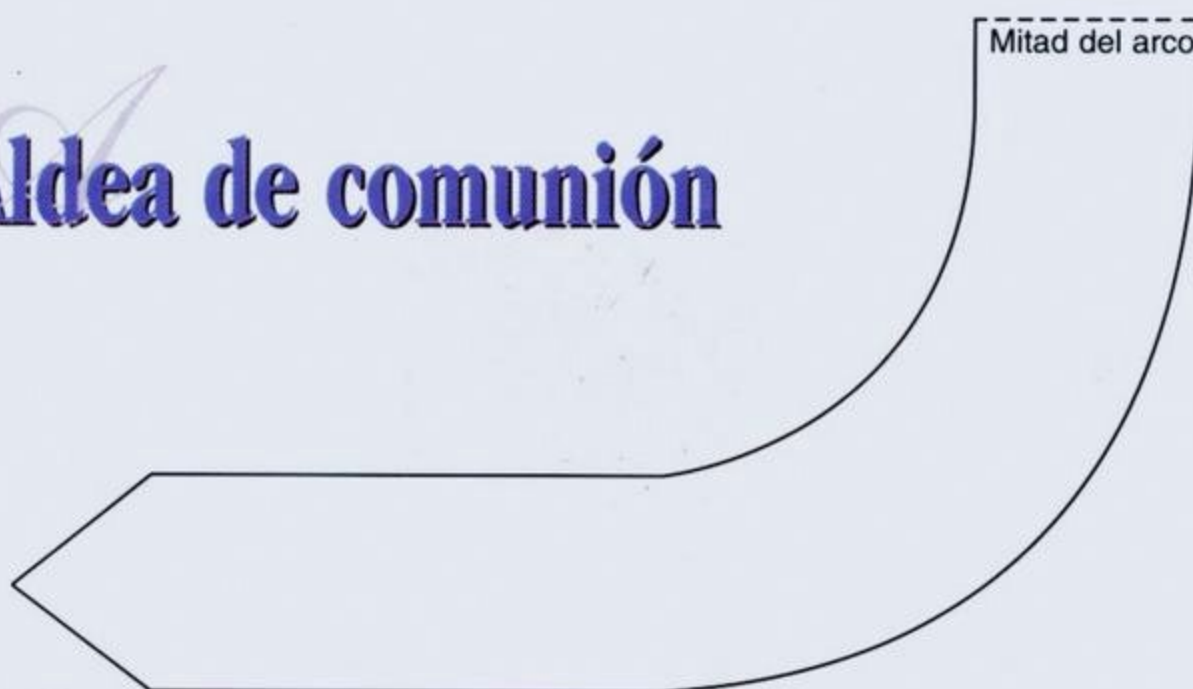
9

Ubicar la iglesia sobre la superficie de la torta y decorar algunos sectores con flores nomeolvides amarillas, pegando con glase blanco en cartucho,

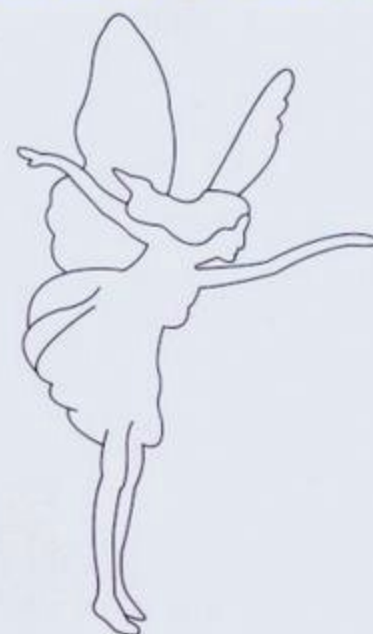


tortas decoradas

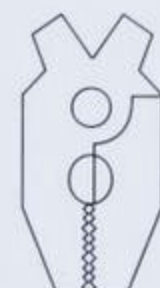
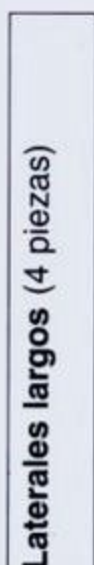
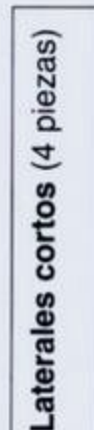
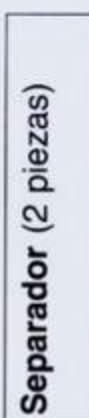
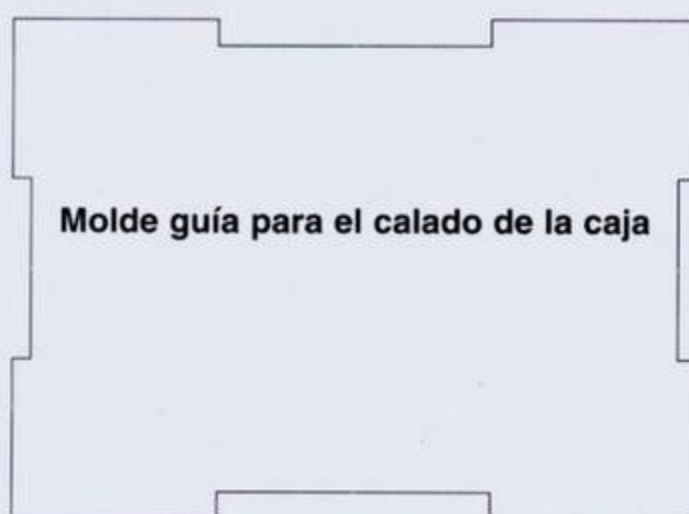
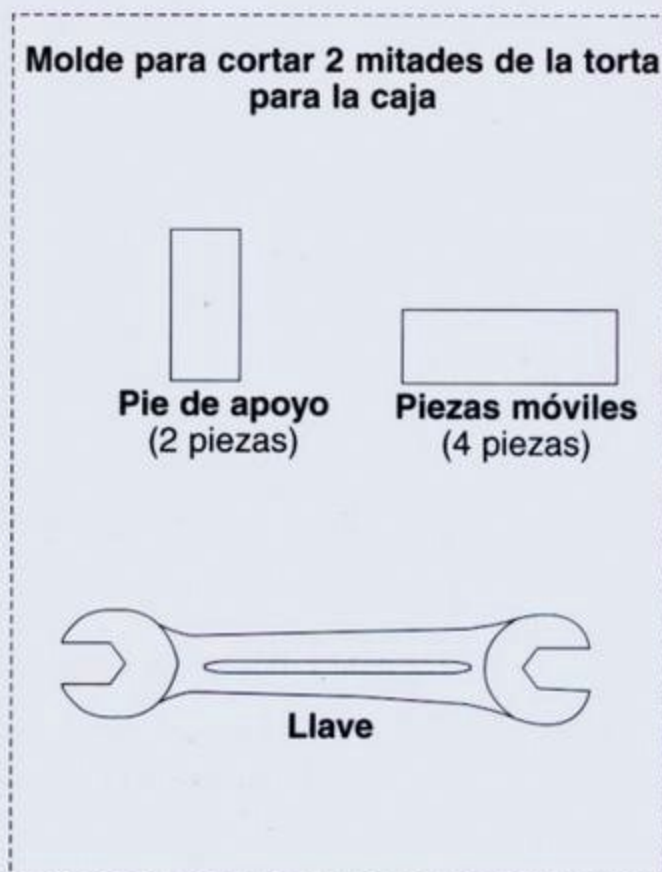
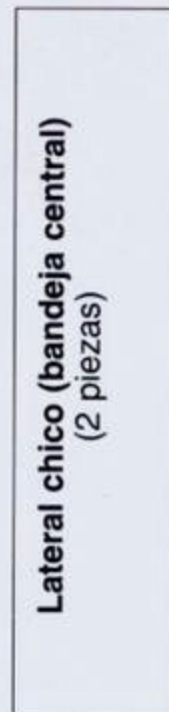
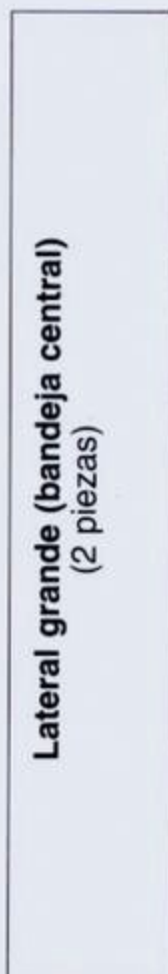
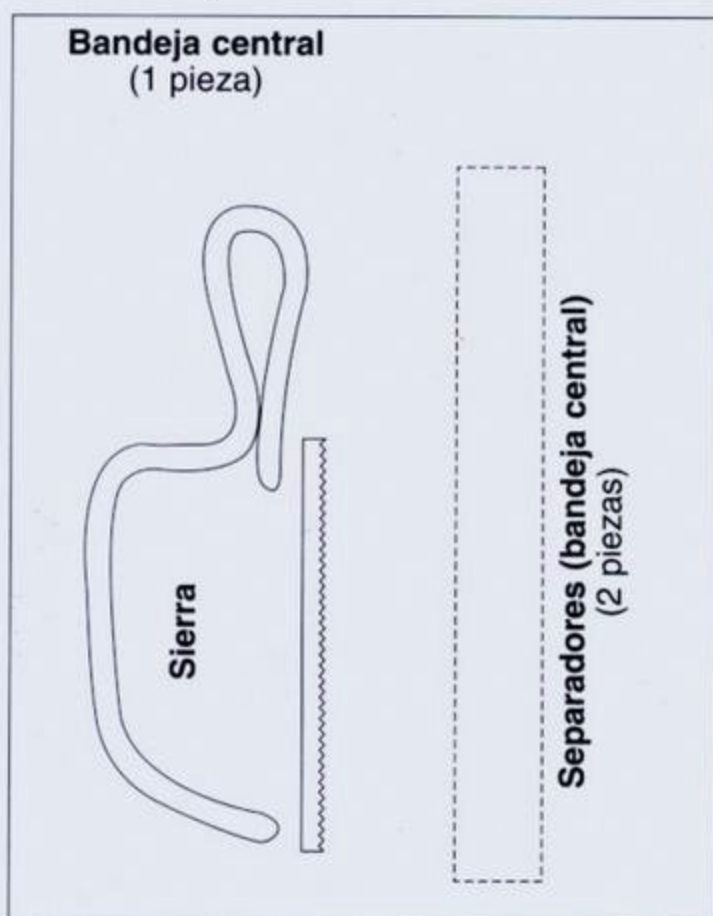
Aldea de comunión



Hada blanca

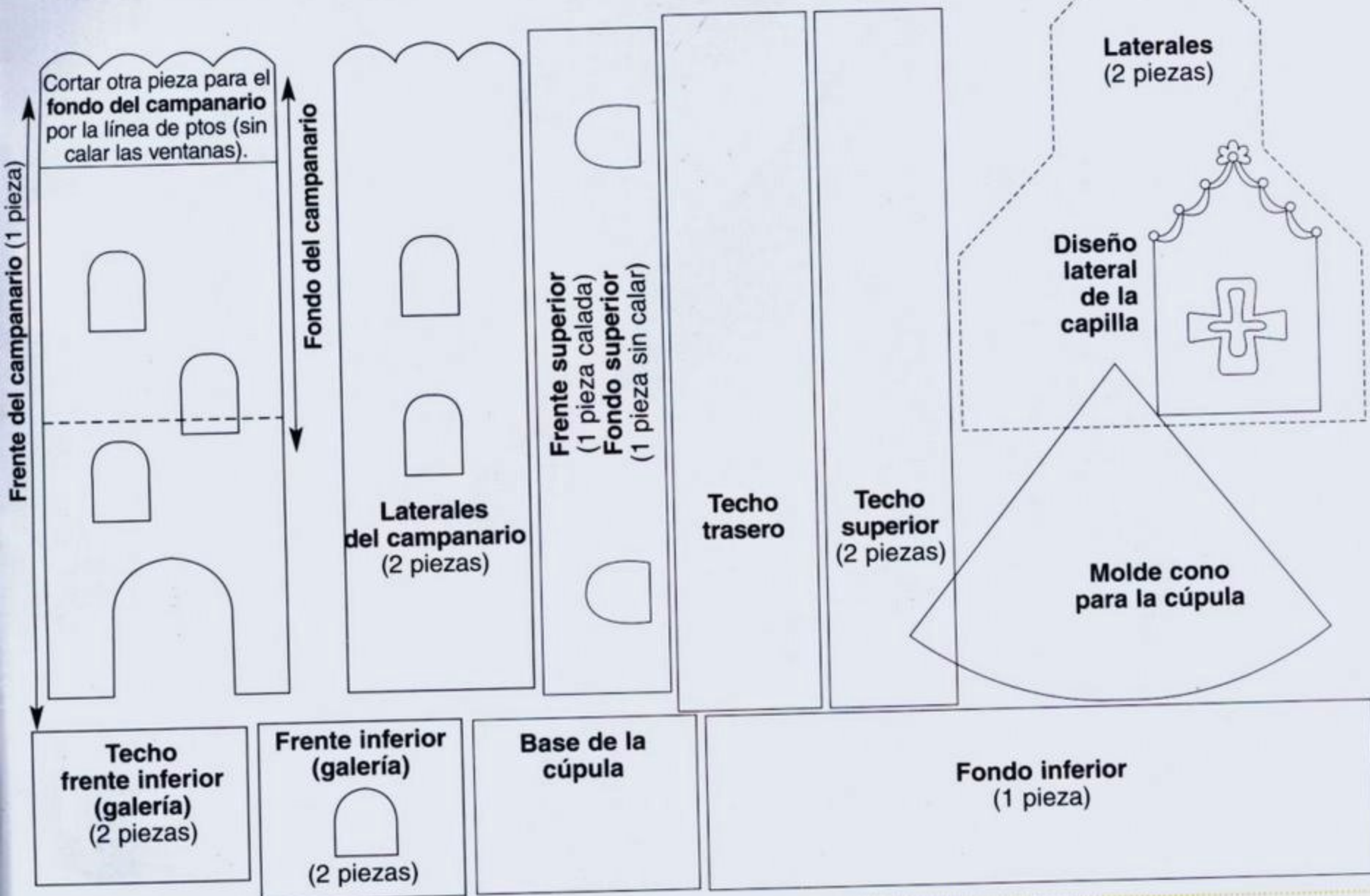


La caja de herramientas

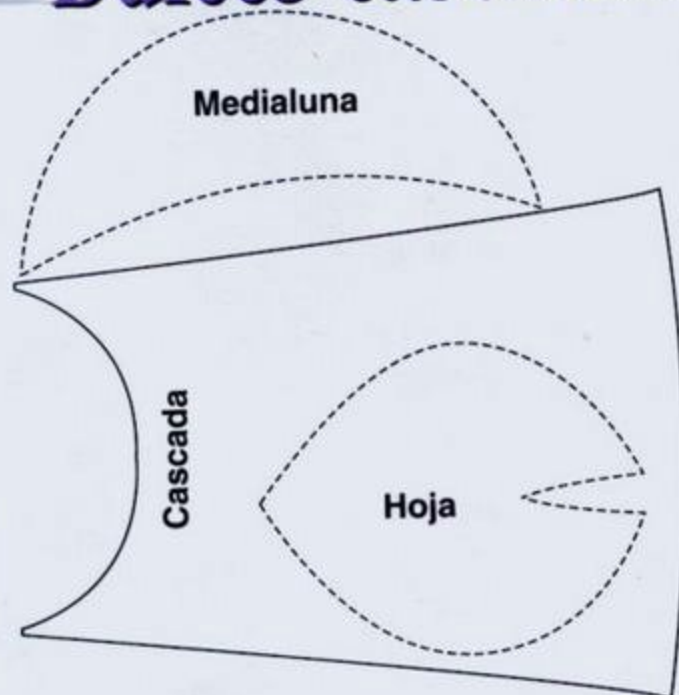


Sacramento de comunión

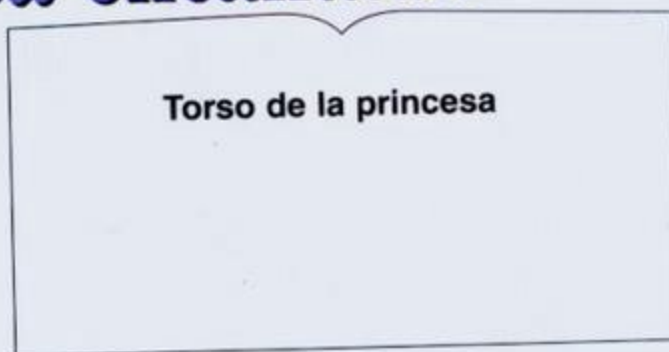
Ampliar 150% los moldes de todas las notas para realizar los trabajos.



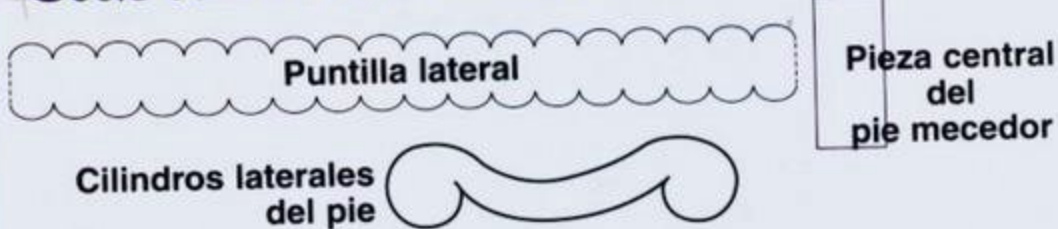
Dulces cascadas



Princesa encantada



Caballitos mecedores



ROBOTS



Ingredientes

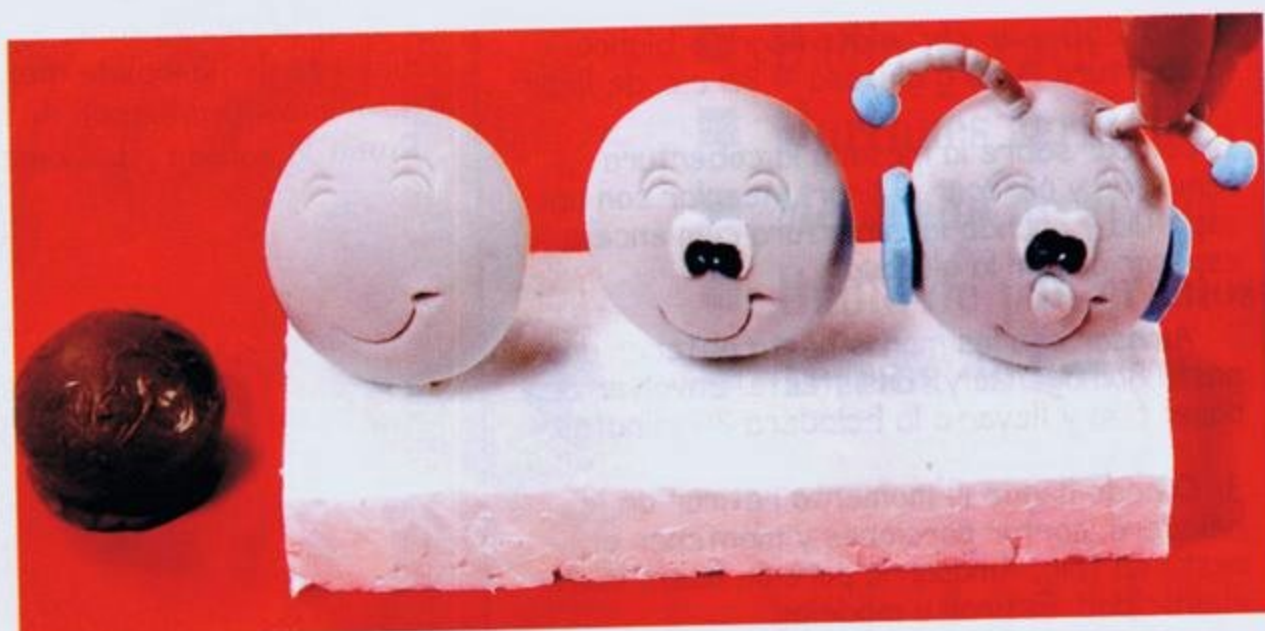
(Para 6 mini tortas)

- ♦ 800gr pasta de chocolate
- ♦ 6 alfajores
- ♦ 6 chocolates rellenos con forma de tuerca
- ♦ 6 bombones redondos de chocolate
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ glase real de 1 clara
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 250gr pastillaje



1- ACCESORIOS

Realizar tuercas y tornillos de diferentes tamaños y colores en pasta de chocolate. Cortar un hexágono con cortante para hacer cada tuerca y calar en el centro un círculo con cortante pequeño o con una boquilla redonda o con un sorbete. Formar el tornillo con un cilindro, marcar con esteca la rosca y adherir en un extremo media esfera de pasta. Reservar.



Materiales

- ♦ cartuchos de papel
- ♦ cortantes hexagonales pequeños y redondos o boquilla redonda o sorbete
- ♦ estecas
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ pinceles

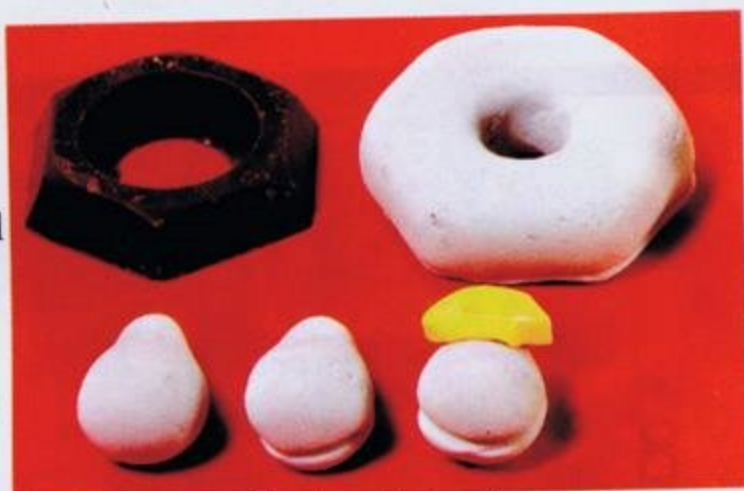
2- ROBOT

Formar la cabeza a partir de un bombón redondo de chocolate forrado con pasta de chocolate gris. Marcar la boca y las cejas con esteca, adherir dos óvalos de pasta blanca como base para los ojos y pintarlos con colorantes vegetales y pincel fino. Colocar un pequeño tornillo como nariz y dos tuercas como orejas hechas con pasta de color (ver epígrafe 1). Adherir con clara dos cilindros marcados con esteca como antenas y colocar una esfera de pasta color celeste en cada extremo superior.

3

Utilizar como cuerpo del robot un chocolate relleno con forma de tuerca y forrarlo completamente con pasta de chocolate gris.

Realizar los zapatos a partir de dos esferas color gris, afinar uno de los lados y marcar líneas y remaches con esteca. Adherir una tuerca sobre la parte posterior del zapato.



4

Formar las manos con dos conitos amarillos, realizar cortes con tijera para separar los dedos y marcar remaches con esteca.